

La cuvée Domaine représente la majorité de notre production. Elle est le reflet de notre image d'un Saint Nicolas avec un assemblage de parcelles provenant de toute l'appellation. Conservation du fruit et équilibre sont les maîtres mots dans l'élaboration de ce vin qui se veut polyvalent.



Vignoble

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

Surface : 35 hectares

Terroir : sables et graviers

Rendement : 55 hl/ha

Age des vignes : 10 à 40 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Fermentation : 2 semaines en cuve inox

Elevage : 6 mois en cuves inox

Production annuelle : 260 000 bouteilles

Dégustation

Le nez nous évoque les fruits rouges frais tels que la framboise ou la groseille. En bouche, ce vin exprime la rondeur et la souplesse des tanins du cabernet avec une fin de bouche pleine de vivacité. Apte à la consommation.

Au cours du repas ...

Entrée de salade, mousse de foie de canard, poulet fermier, fromage à pâte cuite ou encore avec un saumon frais



1 - 3 ans



16°C

